



*Dinner Hosted by H.E. Benjamin Netanyahu
Prime Minister of the State of Israel
and First Lady Sara Netanyahu
in Honor of The Hon. Malcolm Turnbull, MP
Prime Minister of the Commonwealth of Australia
and Mrs. Lucy Turnbull AO*



*Multi-Colored Roasted Beets, Yuzu Cream, Corsican Cheese,
Bok Choy, Salanova Lettuce Hearts,
Walnuts, Lemony Tahini Powder, Citrus Tuile and Pansy Flowers*



Pineapple Sorbet with Lychee Caviar



*Salmon with Eggplant Caramel, Multi-Colored Carrots,
Swiss Chard Cream, Asparagus and Garden Vegetable Sauce
Side Salad of Lettuce Hearts, Pickled Kohlrabi, White Grapes and Pecans*



*Chocolate Nemesis, Gold Pebbles, Date Tuile,
Chocolate and Salted Caramel Crèmeu with Halva, Date Honey and Date Ice Cream*



Wines:

*Grand Vin 2013, Domaine du Castel
Viognier 2016, Psagot Winery*



*Chef Zakai Houja
October 30, 2017*



כבוד ראש ממשלת ישראל, מר בנימין נתניהו
ורעייתו, הגב' שרה נתניהו
מארחים לארוחת ערב את כבוד ראש ממשלת אוסטרליה,
מר מלקולם טורנבול
ורעייתו, הגב' לואיז טורנבול



סלקים צבעוניים צלויים, קרם יוזו, גבינת קורסיקה, בוקצ'יו ולב סלנובה,
אגוזי מלך, אבקת טחינה לימונית, טוויל הדדים, ופרחי אמנון ותמר



סורבה אנוס וקוויאר ליצ'י



סלמון וקרמל חציל, גזרים בצבעים, קרם מנגולד, אספרגוס ורוטב ירקות גינה
סלט אישי של לבבות חסה, קולורבי כבוש, עגבים לבנים ופקאנים



נמסיס שוקולד, סלעים מזהב, טוויל תמרים, קרמו שוקולד וקרמל מלוח,
גלידת חלבה סילאן ותמרים



יין:

יקב קסטל – גראנד וין 2013
יקב פסגות – ויוניה 2016



שף זכאי חוגה
י' חשון תשע"ח